

SERVI TOUTE LA JOURNÉE

Viennoiseries Au beurre AOP Charentes-Poitou	1,50
Pancakes Fruits frais & Miel de nos abeilles à Clisson (44)	6,50
Mousse 100% chocolat noir Cristaux de sel de Guérande	6,50
Crumble de fruits au blé noir	5,50
Tarte aux pommes Grand-Mère	5,00
Faisselle douce Sablé Breton & Poire au sirop	6,00
Le véritable yaourt nature De la maison Beillevaire au lait bio entier	2,50

Sandwichs

Le Sardine Pain nordique bio, rillettes de sardines Bretonnes, roquette, concombre, baies roses, pickles d'oignons de Roscoff	6,50
Le Poulet Pain de campagne bio, poulet, mayonnaise au Kari Gosse, roquette, poivron rouge mariné, oignon rouge	6,50
Le Veggie Pavé multigrains, chèvre frais de la maison Beillevaire, avocat, concombre, radis rose, roquette, pesto	6,50
Le Toastie à l'andouille Andouille, Moutarde à l'ancienne, Oignons rouges, Fromage, Miel, Poire, Roquette	9,00

Quinoa bowl Avocat, quinoa, chèvre frais aux herbes de la maison Beillevaire, radis rose, pickles d'oignons de Roscoff, herbes fraîches, mâche nantaise, sarrasin torréfié	11,50
Salade Caesar	12,00



APÉRITIF

Planche charcuterie artisanale de «Labbé Simon» Saucisson à l'ail, Andouille de lard, Filet mignon fumé aux algues et sarrasin, Saucisse sèche	14,00
Planche fromagère Maison Beillevaire - Curé Nantais, Pavé de Chèvre Pont d'Yeu, P'tit pavé du Gois	15,50
Planche iodée « Le Saumon de Piriac », Maquereaux fumés au poivre, Haddock & Thon fumé, Gravelax de saumon	17,00
Rillettes de sardines Maison à la ciboulette	7,50
Faisselle Pesto marin & Chips de sarrasin	6,00

PIZZA

La Classique Sauce tomate « Mutti », straciatella di bufala, jambon de Vendée, champignons de Paris	14,00
La Saumon Crème fraîche, straciatella di bufala, saumon, pousses d'épinard, citron	14,00
La Veggie Sauce tomate « Mutti », straciatella di bufala, pesto, artichaut, oignons de Roscoff, roquette	12,00

DÉJEUNER & DÎNER

Crumble de sardines Au blé noir & pickles d'oignons de Roscoff	11,50
Carpaccio de daurade Pomme Granny Smith & salicorne	8,50
Crabe roll Chair de crabe, mayonnaise au curry breton, pain à hot dog moelleux	12,50
Tartine toastée d'avocat au gomasio	8,50
Quinoa bowl Avocat, quinoa, chèvre frais aux herbes de la maison Beillevaire, radis rose, pickles d'oignons de Roscoff, herbes fraîches, mâche nantaise, sarrasin torréfié	11,50
Salade Caesar	12,00
Filet de bar Légumes de saison	18,50
Burger Classique Steak haché bœuf limousin VBF 180gr, oignons de Roscoff, cheddar, salade, tomate, cornichons	16,00
Emincé de bœuf pôlé Sauce vierge de poivrons iodés	16,90
Baba au Rhum Bien arrosé au Ti Arrangés	6,00
Paris-Saint Nazaire Choux fourrés au chocolat blanc, caramel beurre salé, sarrasin torréfié	7,00
Mousse 100% chocolat noir Cristaux de Sel de Guérande	6,50
Crumble de fruits au blé noir	5,50
Tarte aux pommes Grand-Mère	5,00
Faisselle douce Sablé Breton & Poire au sirop	6,00
Glace artisanale «à façon» 2 boules : Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, passion	5,50
Le véritable yaourt nature De la maison Beillevaire au lait bio entier	2,50